

Cod: 5066

Abbattitore surgelatore di temperatura professionale capacità 15 Teglie GN 1/1



Descrizione

Abbattitore di Temperatura e Surgelatore Professionale 15 Teglie: la versione classica dei nostri abbattitori termici. I nostri abbattitori di temperatura professionali sono fondamentali per la conservazione e il surgelamento rapido degli alimenti, mantenendo inalterata la qualità del prodotto e allungandone la durata. L'abbattimento rapido provoca uno shock termico che inibisce la proliferazione di batteri nel pieno rispetto delle norme HACCP. Ecco perché scegliere un abbattitore di temperatura professionale : L'abbattitore alimentare è dotato di una sonda-spillone da inserire direttamente nel prodotto per monitorare la temperatura interna degli alimenti attraverso il pannello di controllo digitale. La presenza di una scheda elettronica per permetterti di personalizzare l'impostazione dei cicli (+3°C; -18°C), regolando i tempi di abbattimento. Potrai scegliere il programma "abbattimento frigo" per portare rapidamente la temperatura a +3°C oppure il programma "surgelamento" affinché l'alimento raggiunga rapidamente la temperatura al cuore di -18°C. Quest'attrezzatura professionale per la ristorazione è realizzata in acciaio inox per garantirti la massima solidità e robustezza del Made in Italy. Con l'Abbattitore di Temperatura Classico a 15 teglie la pulizia e manutenzione sono facili! La facilità di pulizia e manutenzione sono aspetti importanti per chef o ristoratori di successo come te! L'abbattitore professionale

classico a 15 teglie è dotato di angoli arrotondati che lo rendono veloce da pulire; per qualsiasi manutenzione, potrai inoltre rimuovere senza fatica il vano posteriore.

Dimensioni

Dimensioni esterne	750x740x1860 mm
Dimensioni griglie	600x400 mm
Dimensioni interne	610x410x1120 mm
Distanza teglie	70 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	15 gn 1/1 600x400 mm
Collaudo	+43 / 65% °C/RH
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R452A
Peso	166 kg
Potenza Elettrica	1.8 kW
Resa abbattimento	+3°C 45 kg
Resa surgelazione	-18°C 25 kg
Voltaggio	400 V